

我が国がこれまでEPAを締結していない中国・韓国との間で清酒をはじめとする日本産酒類の関税撤廃を獲得。

日本産酒類の中国・韓国へのアクセス

| 主な品名   | 中国     |                | 韓国     |           |
|--------|--------|----------------|--------|-----------|
|        | 現在の関税率 | 合意内容           | 現在の関税率 | 合意内容      |
| ビール    | 無税     | 無税             | 30%    | 20年目撤廃    |
| ボトルワイン | 14%    | 11年目撤廃         | 15%    | 10～15年目撤廃 |
| 清酒     | 40%    | 21年目撤廃         | 15%    | 15年目撤廃    |
| ウイスキー  | 5%     | 11年目撤廃<br>(注1) | 20%    | 10～15年目撤廃 |
| 焼酎     | 10%    | 21年目撤廃         | 30%    | 20年目撤廃    |

(注1) 交渉時の関税率である10%から段階的に削減し、11年目に撤廃

RCEP参加国の日本へのアクセス

| 主な品名     | 現在の関税率           | 合意内容   |
|----------|------------------|--------|
| ビール      | 無税               | 無税     |
| ボトルワイン   | 15%又は<br>従量税(注2) | 16年目撤廃 |
| 紹興酒/マッコリ | 42.4円/L          | 21年目撤廃 |
| ウイスキー    | 無税               | 無税     |
| 白酒/ソジュ   | 16%              | 21年目撤廃 |

(注2) ボトルワインの関税率は、15%又は125円/Lのうちいずれか低い税率。ただしその税率が67円/Lを下回る場合は67円/L

50 日本酒、焼酎・泡盛等のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組 ①

○ 政府方針等

- 岸田総理大臣施政方針演説（令和4年1月通常国会）  
日本酒、焼酎、泡盛など文化資源のユネスコへの登録を目指すなど、日本の魅力を世界に発信
- 菅総理大臣施政方針演説（令和3年1月通常国会）  
日本酒、焼酎などの文化資源について、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指す

○ 登録無形文化財登録

「伝統的造り」を登録無形文化財に登録（令和3年12月2日）  
（「書道」と並び、登録無形文化財として初めての登録）

1 登録要件

- ・ 米などの原料を蒸すこと
- ・ 手作業で伝統的なこうじ菌を用いてバコこうじを製造すること
- ・ 並行複発酵を行っており、水以外の物品を添加しないこと 等

2 保持団体

日本の伝統的なこうじ菌を使った造り技術の保存会(令和3年4月16日設立)  
会長：小西 新右衛門（こにし しんうえもん）

(蒸きょう)



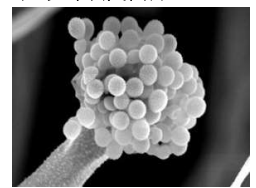
(こうじ造り)



(もろみ管理)



(こうじ菌(国菌))



○ ユネスコ無形文化遺産への提案

- 令和4年3月 ユネスコ事務局に提案書を提出
- 令和5年3月8日 文化審議会無形文化遺産部会において、再提案を答申
- 令和5年3月14日 無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において、審議・決定
- 令和5年3月28日 ユネスコ事務局に提案書を再提出  
(令和6年11月頃 政府間委員会において審議見込み)

# 日本酒、焼酎・泡盛等のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組 ②

➤ ユネスコ無形文化遺産登録に向け、文化庁・保存会等と連携し、各種機運醸成事業を実施

## ○「伝統的酒造り」シンポジウム(海外)

- R5.2.2 パリ日本文化会館
  - ・ ユネスコ本部のあるパリで、ユネスコ各国大使やフランスの酒類関係者等を招待し開催
  - ・ フランス現地の清酒製造者など日本酒・ワインに造詣の深いフランス人講師も交え、ワインとも比較しながら、日本の酒造りを訴求
  - ・ シンポジウム後、日本酒等の試飲を実施。銘柄の香味・味わいに合わせたペアリング(料理)の紹介及び試食



## ○ ALT(小中学校等の外国語指導助手)を通じた広報

- 日本に滞在中のALT向け酒造り見学ツアー(見学・酒造り体験・試飲)を県単位で企画
- R5年は1~4月に、北海道から沖縄までの16道府県で順次開催
- 体験談は本人SNSを通じ母国へ情報発信のほか、自治体国際化協会の海外向けメルマガへも寄稿予定



## ○「伝統的酒造り」シンポジウム(国内)

➤ 酒造りの担い手や有識者を変え全国で順次開催

| 開催年月日        | 会場           | 内容                  |
|--------------|--------------|---------------------|
| 令和4年2月26日    | 国立科学博物館(東京)  | こうじ菌文化に焦点           |
| 3月26日        | 京都国立博物館      | 日本酒に焦点              |
| 5月28日        | 沖縄県立博物館・美術館  | 泡盛に焦点               |
| 6月11日        | 福岡国際会議場      | 本格焼酎に焦点             |
| 11月5日        | 名古屋クレストンホテル  | みりに焦点               |
| 令和5年3月5日     | 江陽ランドホテル(仙台) | 東北の酒造りに焦点           |
| 3月23日<br>24日 | 札幌駅前地下歩行空間   | 北海道とジョージアワインの繋がりも焦点 |



(パネルディスカッションの様様)



(酒造り唄の披露)

## ○ PR動画

- 「伝統的酒造り」の魅力や歴史等を紹介するPR動画を制作。YouTube国税庁動画チャンネルに掲載
- 約6分の本編のほか、15秒バージョンも制作



## ○「伝統的酒造り」ポスター

➤ 「伝統的酒造り」ポスターを作成



# 51 国税庁による技術支援①

## 製造技術基盤の強化

### 酒類製造者からの技術相談



#### 臨場による相談

製造者のところに臨場し、現場における技術的課題を把握し、解決策を提案



#### 面談等による相談

製造者が有する技術的課題について、面談等による相談に応じ、解決策を提案



#### 成分分析

成分分析により、酒類の特徴や問題点を把握し、結果を製造者に提供



#### 品質評価(きき酒)

品質評価により、製造及び品質管理上の技術的課題を把握し、結果を製造者に提供

### 酒類鑑評会



#### 品質審査

地域特性にも配慮した品質審査会を実施し、技術的課題を明確化



#### 出品酒の展示

製造者が出品酒をきき酒し、トレンドや技術的課題に気付きを得る場を提供

### 研究会



#### 技術講演会

技術講演会を開催し、製造者の技術力の強化を図る



#### 品質評価会・成分分析

製品の品質評価及び成分分析を通じ、製造者の技術力の強化を図る